

Variedad de uva: Tempranillo (tinta del país).

Denominación de origen: D.O. RIBERA DEL DUERO - ROBLE

Edad del viñedo: 15 - 30 años.

Crianza en barrica:

6 meses en barrica de roble americano y francés

Elaboración:

Vendimia manual. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica a 28°C en depósitos de hormigón revestido.

Fermentación maloláctica Clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.

Análisis sensorial:

Rojo guinda con notas azul-púrpura. Potente en nariz, con aromas a frutas rojas maduras (zarzamora, grosella...) junto a una sutil complejidad aportada por el roble (vainilla, especial, torrefactos...).

Gran cuerpo, en boca siendo a su vez de textura suave y aterciopelada, con un final largo y un retrogusto de frutas del bosque y vainilla.

Gastronomía:

Carnes blancas y rojas, caza menor, asados, guisos de carne embutidos y quesos curados y cremosos.

- Temperatura de consumo: 14 - 16 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18°, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 5 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Contiene Sulfitos

